

CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro

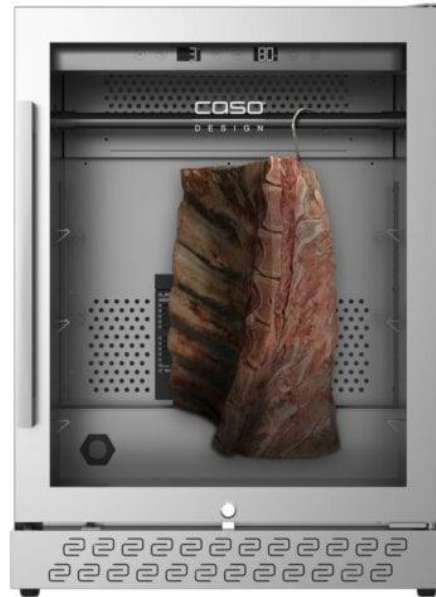
Специализированные шкафы для мяса и колбас позволяют осуществлять сухое вызревание в безопасных гигиеничных условиях. Они применяются в больших цехах, также подходят для мелких пищевых производств, благодаря компактности могут быть использованы и в домашнем хозяйстве. Продуктовой лабораторией совместно с профессиональными мясниками создана и усовершенствована целостная технология, которая позволяет осуществлять контроль процесса с помощью программного обеспечения.

CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro - обеспечивает постоянную температуру от 2 до 14 градусов, и регулировкой влажности от 50 до 85%. Даже при значительных колебаниях температуры окружающей среды в шкафу остаётся идеальный микроклимат.

CASO DryAged Master 63



CASO DryAged Master 125, CASO



CASO DryAged Master 380 Pro



Несмотря на внешнюю компактность объём составляет 63, 125 и 380 литра вместимостью, мясо и колбасы можно подвешивать на железные крюки (в комплекте), в шкафу помещаются даже крупные окорока. Стекло двери защищает продукты от ультрафиолетовых лучей, в то же время позволяет наблюдать за процессом и демонстрировать продукты. Шкаф для вызревания мяса предназначен не только для «подкрашивания» вкуса, он также хорошо смотрится в магазине или в арсенале кейтеринговой компании.

Особенности выдержки мяса в шкафах CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro

Рекомендации по установке:

Одним из преимуществ шкафа является отсутствие необходимости его подключения к воде. Для запуска оборудования нужно всего лишь включить его в электросеть 220 В.

Рекомендуемые условия:

Оптимальным сочетанием для созревания в шкафах **CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro** является температура 1,5 °С и влажность 82% при вялении мяса, а вот при вялении колбас нужно соблюдать небольшой процесс где основными условиями является соблюдение температуры и влажности, а так же воздухообмен. Для усадки колбасы рекомендуется температура +2-4С и влажность 80-85% в течение 12 часов, но многие на усадку сразу вывешивают вялятся, просто подтянув шпагатом батоны спустя сутки. Оптимальными условиями для вяленья является температура +12-14С и влажность 70-85%. При низкой температуре процесс ферментации в батоне замедляется, при высокой есть риск прокисания продукта. При влажности выше 85% высок риск появления плесени на оболочке. Если она белого цвета, то ничего страшного, можно ее не удалять, а просто понизить влажность и вялить дальше, либо удалить, протерев алкоголем или уксусом. Если влажность сильно низкая, то распределение влаги в батоне сильно нарушается. Фарш у оболочки быстро высыхает и не дает выходить влаге из центра, тем самым колбаса либо прокисает внутри, либо в центре появляются большие полости и каверны, что тоже является браком.. Такой микроклимат должен поддерживаться на протяжении всего процесса созревания, продолжающегося 3-4 недели. При открытии дверцы шкафа спустя некоторое время заданные условия будут автоматически восстановлены; однако рекомендуется открывать дверь как можно реже. Учитывая все сложные технологические процессы которые невозможно повторить в домашних условиях как раз помогут выше перечисленные модели шкафов.

Рекомендации по выдержке мяса

Для обеспечения циркуляции воздуха, куски мяса (отрубы) не должны соприкасаться между собой, в противном случае влага будет медленней испаряться из мышечных волокон и процесс замедлится. Отрубы можно подвесить на вешала или же равномерно распределить на полках. При размещении мяса на полках в виде отдельных кусков уделите внимание на внешний слой жира, который предотвращает потери в весе. По возможности выбирайте мясо на кости. Оптимальный вес куска – 2-4 кг. В шкафах **CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro** можно выдерживать не только говядину, некоторые клиенты выдерживают свинину, салями, ветчину, сосиски, колбасы, сыр.

Соблюдение санитарных норм

Рабочие поверхности, с которыми соприкасается мясо, и оборудование для его нарезки должны быть продезинфицированы. С мясом рекомендуется работать только в перчатках. Не нарушайте температурный режим в процессе хранения мяса как до выдержки, так и после.

Шкафах **CASO DryAged Master 63, CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro** оснащён **УФ-лампой**, (для этого необходимо выполнить длительное нажатие Кнопки).

УФ-лампа обеспечивает стерилизацию воздуха и предотвращает появление вредных микроорганизмов. Лампа надежно скрыта за кожухом, поэтому ультрафиолет никак не воздействует непосредственно на мясо.

УФ-лампа входит в комплект поставки шкафа, однако требуют ежегодной замены согласно рекомендациям производителя.

УФ-стекло двери, удерживает ультрафиолет и не дает воздействовать не благоприятно но созревание мясо.

Уход:

Шкафы **CASO Dry-Aged Cooler** не требуют разморозки (оттайка и испарение конденсата происходят автоматически).

Внутренние и внешние поверхности шкафа требуют периодической чистки. Специальное средство для нержавеющей поверхностей способствует поддержанию стильного дизайна оборудования; закалённое стекло двери также следует держать в чистоте.

Чистку внутренних поверхностей необходимо осуществлять в том числе с использованием дезинфицирующих средств, при этом избегайте вещества на **спиртовой основе**.

CASO DryAged Master 125, CASO DryAged Master 380 Pro оснащены нижней решёткой, двигатель расположен внизу холодильника, что позволяет использовать данные модели не только как отдельно стоящие но и как встрайку.



характеристики

Размеры (ШхВхГ) без ручки: 395x875x545 мм

Размеры (ШхВхГ) с ручкой: 395x875x585 мм

Вес: 41,4 кг

Диапазон температур: 2-14 ° C

Цвет корпуса: нержавеющая сталь

Внутреннее освещение: да Влажность: 50–85%

Объем хранения 63 литра

Технология охлаждения: компрессор

Стекло УФ-фильтра: УФ изоляционное стекло

Напряжение: 220-240 В ~, 50 Гц Маркировка: GS / CE

Мощность: 60 Вт



характеристики

Размеры (ШхВхГ) без ручки: 595x825x590 мм

Размеры (ШхВхГ) с ручкой: 597x825x640 мм

Вес: 56 кг

Диапазон температур: 2-14 ° C

Цвет корпуса: нержавеющая сталь

Внутреннее освещение: да Влажность: 50–85%

Объем: 125 литровый объем хранения

Технология охлаждения: компрессор

Стекло УФ-фильтра: УФ изоляционное стекло

Напряжение: 220-240 В ~, 50 Гц Маркировка: GS / CE

Мощность: 140 Вт



характеристики

Размеры (ШхВхГ) без ручки: 660x1860x695 мм

Размеры (ШхВхГ) с ручкой: 660x1860x735 мм

Вес: 118 кг

Диапазон температур: 2-14 ° C

Цвет корпуса: нержавеющая сталь

Внутреннее освещение: да Влажность: 50–85%

Объем хранения 380 литров

Технология охлаждения: компрессор

Стекло УФ-фильтра: УФ изоляционное стекло

Напряжение: 220-240 В ~, 50 Гц Маркировка: GS / CE

Мощность: 240 Вт